

G. BOTTINI

---

# Lettura critica della circolare del Ministero della Salute del 17.02.2011 “Chiarimenti concernenti alcuni aspetti applicativi del Regolamento CE 853/2004 in materia di vendita e somministrazione di preparazioni gastronomiche contenenti prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi”. Analisi, osservazioni, riflessioni e commenti

CRITICAL READING OF THE MINISTRY OF HEALTH OF CIRCULAR 17.02.2011 "CLARIFICATION ON SOME ASPECTS OF APPLICATION OF REGULATION EC 853/2004 IN THE MATTER OF SALE AND ADMINISTRATION OF CULINARY PREPARATIONS CONTAINING FISHERY PRODUCTS INTENDED TO BE WORN RAW OR ALMOST RAW." ANALYSIS, COMMENTS, THOUGHTS AND COMMENTS

**Giovanni Bottini**

*Veterinario dirigente Asl Provincia Milano I Magenta.*

*Corso di perfezionamento in Diritto e Legislazione Veterinaria, Milano.*

## **Riassunto**

In riferimento alle prescrizioni relative alla vendita e somministrazione di preparazioni gastronomiche contenenti prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi di cui al Regolamento CE 853/2004, si diramano di seguito indicazioni operative condivise in ambito di Comitato Interregionale per la Sicurezza Alimentare.

## **Abstract**

In regard to the requirements relating to the sale and supply of food preparation containing fishery products intended to be consumed raw or almost raw under EC Regulation 853/2004, the following branch instructions shared operating in the field of Interregional Committee for Food Safety

**Parole chiave** Prodotti della pesca regolamento CE 853/04

**Keywords** Fishery products CE Regulation 853/04

## **1 – INTRODUZIONE**

In riferimento alle prescrizioni relative alla vendita e somministrazione di preparazioni gastronomiche contenenti prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi di cui al Regolamento CE 853/2004, si diramano di seguito indicazioni operative condivise in ambito di Comitato Interregionale per la Sicurezza Alimentare.

Il Regolamento CE 853/2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, all'allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1, concernente requisiti relativi ai parassiti nei prodotti della pesca, prescrive che i prodotti della pesca che vanno consumati crudi o praticamente crudi, siano sottoposti a congelamento a una temperatura non superiore a meno 20°C in ogni parte della

massa per almeno 24 ore e che il trattamento deve essere eseguito sul prodotto crudo o sul prodotto finito.

*Si fa notare che la norma usa il termine "congelamento".*

Pertanto i prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o quasi crudi, ovvero non sottoposti ad un trattamento tale da uccidere gli eventuali parassiti presenti e le loro larve, potenziale causa di insorgenza di gravi patologie nell'essere umano, devono essere preventivamente sottoposti al suddetto trattamento con il freddo al fine di garantire la morte degli stessi.

Si evidenzia che la considerata prescrizione risulta applicabile anche ai prodotti della pesca di acqua dolce;

L'OSA che utilizza prodotti della pesca freschi refrigerati, al fine della produzione di prodotti crudi o praticamente crudi, deve pertanto dimostrare che i trattamenti in uso, qualunque essi siano, garantiscano l'uccisione di tutti i parassiti eventualmente presenti nel prodotto al consumo.

*Considerato che nel marzo dello scorso anno l'EFSA ha pubblicato un parere scientifico sulla valutazione del rischio circa la presenza di parassiti nei prodotti della pesca, attingere informazioni da quanto pubblicato nel parere sarebbe stato opportuno per dare un po' più di sostanza alla circolare.*

Il Regolamento 853/2004, allegato III, sezione VIII, paragrafo 2, come modificato dal Regolamento CE 1020/2008, prevede che anche nella vendita al dettaglio vengano rispettati taluni requisiti specifici, tra i quali quello di cui al capitolo III, lettera D della medesima sezione, concernente la prescrizione relativa all'obbligo di congelamento dei prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi, e quello di cui al capitolo V, lettera D della stessa sezione, concernente l'esame visivo per la ricerca dei parassiti.

*Quanto sopra riportato è la fedele trascrizione della norma di riferimento che*

*per certi versi ha creato non pochi problemi interpretativi ad esempio l'esame visivo. Sarebbe stata una bella occasione per chiarire definitivamente o almeno in parte, non il significato di esame visivo, ma dare indicazioni interpretative di massima un po' più specifiche sul campionamento.*

Rimane fermo infatti, che l'OSA che effettua attività di vendita al dettaglio, qualora dovesse effettuare operazioni quali sfilettatura e/o affettatura di prodotti della pesca, deve sottoporre gli stessi all'esame visivo previsto dal Regolamento CE 2074/2005, allegato II, sezione I, al fine di poter soddisfare all'obbligo di cui al Regolamento 853/2004 all'allegato III, sezione VIII, capitolo 3 capitolo 3, lettera D.

Pertanto per i prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi, anche in fase di vendita al dettaglio viene data la possibilità di effettuare il trattamento di congelamento volto all'uccisione degli parassiti eventualmente sfuggiti all'esame visivo.

*In questo paragrafo viene affermato il concetto -che di fatto è poi un obbligo per l'OSA- del "trattamento" anche in fase di vendita e di somministrazione. Molto meno chiaro, anzi fonte di possibile fraintendimento è il riferimento relativo ai parassiti eventualmente sfuggiti all'esame visivo, si ricorda che il trattamento è obbligatorio a prescindere.*

Nel merito va evidenziato che il Regolamento 178/2002, all'articolo 3, fornisce la definizione per il commercio al dettaglio comprendendo anche gli esercizi di ristorazione, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, nonché le mense aziendali o di altre istituzioni analoghe.

Di seguito, il trattamento di congelamento, volto all'uccisione dei parassiti eventualmente sfuggiti all'esame visivo, da effettuarsi obbligatoriamente per i prodotti della pesca da consumarsi crudi o praticamente crudi, per brevità esplicativa, verrà denominato anche trattamento di "bonifica preventiva".

*Le circolari che hanno lo scopo di fornire chiarimenti non dovrebbero contenere terminologie e frasi diverse aventi lo stesso significato, quindi non si capisce il motivo di utilizzare anche il termine di bonifica preventiva.*

Al punto 3 dell'allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D del Regolamento 853/2004, viene inoltre prescritto che i prodotti della pesca che hanno subito il trattamento di bonifica preventiva mediante congelamento a  $-20^{\circ}\text{C}$ , debbano essere accompagnati alla loro immissione sul mercato, da un'attestazione del produttore che indichi il trattamento al quale sono stati sottoposti, salvo qualora siano forniti al consumatore finale.

*La conclusione del paragrafo dice in modo chiaro, e questo è apprezzabile, che al consumatore finale non è obbligatorio fornire informazioni circa i trattamenti subiti dai prodotti della pesca crudi o praticamente crudi pronti al consumo.*

Pertanto, nel caso in cui un esercizio di somministrazione acquisti prodotti della pesca già sottoposti al trattamento considerato, da destinarsi ad essere consumati crudi o praticamente crudi o in preparazioni gastronomiche ove rimangono praticamente crudi, dovrà richiedere al fornitore la prevista certificazione, da tenere agli atti ed esibire a richiesta degli organi di controllo.

*La lettura del presente paragrafo ed il precedente consentono una considerazione di costume: nel nostro paese la prescrizione ovvero un obbligo spesso diventa qualcosa di aleatorio, di fatto se la certificazione deve accompagnare perché la dovrei richiedere? E poi perché prima la chiamo attestazione e poi certificazione? Ma non si sarebbe dovuto usare il termine bonifica preventiva? Qui si cita un "trattamento considerato".*

Il trattamento di bonifica preventiva può essere applicato anche direttamente presso l'esercizio di somministrazione; in tal caso l'OSA deve poter fornire le dovute garanzie, oggettivamente valutabili da parte

dell'autorità competente, di conformità ed efficacia del trattamento di bonifica preventiva in termini di raggiungimento e mantenimento a cuore del prodotto per non meno di 24 ore. In relazione alla pezzatura del prodotto ittico e dei parassiti considerati dovrà stabilire il periodo di trattamento ai fini della sua efficacia.

*Qui il Ministero, quale massima autorità competente in materia, almeno sui parassiti e sulla durata del trattamento, considerato il parere dell'EFSA un piccolo sforzo poteva farlo.*

Pertanto l'OSA che intende applicare il trattamento di congelamento del pesce ai fini della bonifica preventiva, di cui al Regolamento 853/2004, presso la propria attività deve:

- darne comunicazione preventiva all'autorità competente nell'ambito della notifica ai fini della registrazione o del suo aggiornamento;
- dotarsi di idonea e proporzionata apparecchiatura per l'abbattimento della temperatura ad almeno  $-20^{\circ}\text{C}$ ; tale attrezzatura, utilizzata specificamente per effettuare il trattamento di bonifica, non deve essere utilizzata promiscuamente per la conservazione di pesce o altri prodotti congelati;

*Commentare il sopracitato paragrafo è alquanto difficoltoso anche perché, obbligare l'operatore ad un uso specifico ed esclusivo un locale o una attrezzatura a mio parere è fortemente in contrasto con lo spirito del "Pacchetto igiene".*

- Predisporre ed adottare apposita procedura scritta finalizzata al controllo dei parassiti scritta, basata sui principi dell'HACCP, tenendo in considerazione almeno i seguenti elementi:

- Apparecchiatura/tecnologia in uso,
- pezzatura dei prodotti che si intendono trattare e tempi previsti per il raggiungimento e il mantenimento della temperatura di  $-20^{\circ}\text{C}$  a cuore del prodotto;

- specie del parassita e tempi di trattamento necessari per garantire l'uccisione mediante congelamento a temperatura non superiore a -20°C;

- identificazione del /dei CCP di processo e modalità di controllo;

- effettuare e mantenere la registrazione dei dati di monitoraggio del/dei CCP (es: quantità e pezzatura del pesce sottoposto a trattamento incluse temperature e tempi di congelamento) e la data di consumo/vendita per permettere all'AC di effettuare le opportune verifiche sui prodotti trattati ai sensi del Regolamento 853/2004 all'allegato III, sezione VIII, capitolo 3 capitolo 3, lettera D, punto 3 ed i prodotti congelati. Le registrazioni dovranno essere tenute agli atti ed esibite su richiesta degli organi di controllo;

- il congelamento finalizzato alla bonifica preventiva del pesce è un procedimento espressamente richiesto dalla normativa vigente, applicato per un determinato lasso temporale e volto alla tutela della salute del consumatore. Per corretta informazione sul trattamento può essere utilizzata la dicitura: conforme alle prescrizioni del Regolamento 853/2004 all'allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D.

Terminato il lasso temporale previsto dalle procedure per la bonifica preventiva, il trattamento deve essere considerato terminato, il prodotto della pesca che ha subito il trattamento di bonifica tramite congelamento, non può essere nuovamente sottoposto a congelamento una volta scongelato.

*Quest'ultima affermazione, anche se configura un comportamento igienico-sanitario auspicabile*

non può essere un'imposizione che a mio parere è in contrasto con lo spirito del "Pacchetto Igiene". Sarebbe stato meglio affrontare il problema introducendo il concetto di frode e analizzare la questione in quest'ottica. Tra l'altro questo aspetto è stato per altri versi già trattato in una vecchia circolare che a sua volta ha creato e crea problemi nel settore. Per quanto concerne la

problematica sollevata da più parti relativa alla messa in commercio, da parte di stabilimenti che effettuano il trattamento di bonifica, di pezzature di grosse dimensioni (es. filetti di 8/15 kg tali da non garantire il loro consumo in tempi brevi dopo lo scongelamento, si ritiene che tale aspetto riguardi tematiche di tipo commerciale tra acquirente e titolare dello stabilimento di produzione.

*Anche il presente paragrafo è poco chiaro nel contenuto e la circolare non fa nulla per chiarire la problematica trincerandosi dietro ad aspetti commerciali.*

Si evidenzia che il riscontro di larve vive in un prodotto destinato, come tale, ad essere consumato crudo o quasi crudo potrebbe comportare rischi elevati per la salute dei consumatori configurandosi ipotesi di reato ai sensi della legislazione vigente.

*L'ultimo paragrafo è la naturale conclusione di una circolare scritta male, ridondante, poco chiara in alcuni passaggi e palesemente incompleta per taluni importanti aspetti. Si fa presente che non bisogna limitarsi alle larve ma anche ai parassiti adulti ed il fatto che siano vivi o vive è sì importante ma non bisogna sottovalutare il potenziale allergenico anche dei parassiti morti. La 283/62 ed il 178/2002 fanno anche loro riferimento alla presenza di parassiti, e visto che il tema è lo stesso, mi sarei aspettato una più precisa valutazione di queste fattispecie liquidate con una semplicistica ipotesi di reato.*

In conclusione, la circolare analizzata appare poco chiarificatrice soprattutto sulla ricerca dei parassiti visibili, fa inoltre delle considerazioni sull'utilizzo delle strutture e attrezzature poco condivisibili, è complessivamente ridondante e la forma poteva essere un po' più curata, lascia inoltre il dubbio sulla cogenza o meno dell'articolo 5 della 283 – e non mi sembra poco – e dà l'impressione (ma questo lo sappiamo informalmente dalle nostre fonti di informazione) di essere scaturita più da una

mediazione tra i vari portatori d'interessi che da un'analisi ed una valutazione oggettiva della normativa di riferimento.

È auspicabile che la circolare sia per tutti i componenti della filiera dei prodotti della pesca (autorità sanitaria compresa) uno stimolo a predisporre un manuale di corretta prassi igienica dedicato alla gestione delle problematiche sanitarie e non, rivolto a tutti gli operatori inclusi quelli della produzione primaria, anche se, per questi ultimi il pacchetto igiene non prevede obblighi in materia di controllo dei parassiti.

## **BIBLIOGRAFIA**

- Regolamento CE 853/2004
- Regolamento CE 1020/2008
- Regolamento CE 2074/2005
- Regolamento 178/2002
- Regolamento 283/62